



AZIENDA AGRICOLA RIGO



Nebbiolo d'Alba Doc

Rebsorte	Nebbiolo 100%
Lage Der Weinberge	Diano d'Alba
Ausrichtung	Süd / Südost
Fläche	3 Hektar
Weinlese	Zweite Oktoberhälfte
Vinifikation	13-14 Tage traditionelle Maischegärung
Ausbau	10-12 Monate in Barriques aus Eiche

Sensorisches Profil

Unser Nebbiolo Doc hat eine granatrote Farbe mit – für den Nebbiolo typischen -orangefarbenen Reflexen.

An der Nase hat er einen delikaten Duft, der an Veilchen erinnert.

Am Gaumen zeigt er sich trocken, mit einem guten Körper, samtig und harmonisch.

Empfohlen zu

Unser Nebbiolo passt exzellent zu klassischen zweiten Gängen der piemontesischen Küche: Wild, Gebratenes, gemischt Frittiertes nach piemonteser Art. Auch perfekt zu gereiften Käsesorten.

Er passt auch sehr gut zu strukturierteren ersten Gängen der piemontesischen Küche, wie z.B. Raviole al Plin oder Tajarin con ragù di carne (Tagliarini mit Fleischragout).

Azienda Agricola Rigo

Frazione San Rocco Cherasca 15, 12051 Alba CN

Telefono 0173 612103